

# FARBERWARE®

12-Cup Food Processor with 4-Cup Nested Workbowl

Procesador de alimentos para 12 tazas con tazón de 4 tazas



MODEL/MODELO

FP3200FBS

# IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- Read all instructions.
- The unit has a safety interlock system. The unit will not operate unless the large work bowl is securely locked onto the base, the lid is securely locked onto the large workbowl, and the large food pusher is in the large feed chute. If the large food pusher comes out of the large feed chute, the machine will shut off.
- To protect against risk of electrical shock, do not put food processor base, cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting blades and moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Contact the consumer service number listed in this manual.
- This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cordset (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.
- The use of accessory attachments not recommended or sold by this appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Keep hands and utensils out of container while processing to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the processor is not running.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place blades or discs on base without first putting workbowl properly in place.
- Be certain the lid is securely locked in place before operating appliance.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This product is designed for household use only.
- Do not open lid until blade or disc stops completely.
- The maximum rated wattage for this product was obtained with the dough-blade.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

**Note:** Processing items with low moisture content may dull the finish of the bowl.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS. This product is for household use only.

### POLARIZED PLUG (120V models only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

### TAMPER-RESISTANT SCREW

**Warning:** This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

### ELECTRICAL CORD

- 1) A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 2) Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 3) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
  - a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
  - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
  - c) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

**Note:** If the power cord is damaged, please call the Customer Service line listed in these instructions.

## Getting To Know Your Farberware® 12-Cup Food Processor



- |   |  |
|---|--|
| 1. Large food pusher (Part # FP3000FBS-11)              | 8. Small food pusher (Part # FP3000FBS-01)                     |
| 2. Lid (with large feed chute)<br>(Part # FP3000FBS-02) | 9. Reversible slicing/shredding disc<br>(Part # FP3200FBS-03)  |
| 3. Small workbowl (Part # FP3000FBS-08)                 | 10. Mini S blade (for small workbowl)<br>(Part # FP3200FBS-05) |
| 4. Large workbowl (Part # FP3000FBS-07)                 | 11. Blade shaft (Part # FP3200FBS-10 )                         |
| 5. Base   | 12. Dough blade (Part # FP3000FBS-04)                          |
| 6. Control panel  | 13. S blade (for large workbowl)<br>(Part # FP3000FBS-06)      |
| 7. Skid-resistant feet                                  |  |

# HOW TO USE






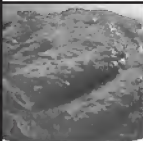

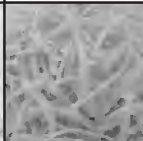
This product is for household use only.

## GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please visit [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- CAUTION: Handle blades and discs very carefully. They are very sharp.
- Select a level dry countertop where the appliance is to be used allowing air space on all sides to provide proper ventilation for the motor.

## USING YOUR FOOD PROCESSOR

1. Determine whether you will be using the S Blade, the Mini S Blade, the Dough Blade, or the Shredding/Slicing Disc.

S BLADE	MINI S BLADE	DOUGH BLADE	Slicing/ Shredding Disc
			
CHOP, PUREE, MIX	CHOP, PUREE, MIX (small quantities)	KNEAD, MIX	SLICE, SHRED, GRATE
			
HIGH SPEED OR PULSE	HIGH SPEED OR PULSE	LOW SPEED	MEDIUM SPEED

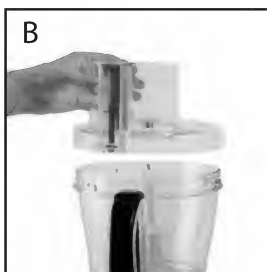
**Important:** Always make sure your food processor is unplugged and placed on a flat, level surface before starting to assemble.

2. Place the workbowl on the base, with the handle facing forward at a 45 degree angle to the left.
3. Hold the bowl in place by the handle. Turn the workbowl counterclockwise to lock it on the base. You will hear it click when it is securely attached. (A)



**Note:** Be sure to lock the workbowl in place before attaching the blades or discs and lid.

4. Attach your selected blade or disc to the blade shaft in the bottom of the large workbowl (instructions for individual discs/blades follow in this manual).
5. Place the lid on top of the workbowl, aligning the tabs and locking it into place by turning counterclockwise. The lid is locked when it clicks firmly into place. The lid will only lock when the feed chute is aligned with the workbowl handle. (B)



## USING THE FEED CHUTE AND PUSHERS

**Note:** Before operating the food processor, be sure the workbowl, blades and lid are properly assembled on the food processor base.

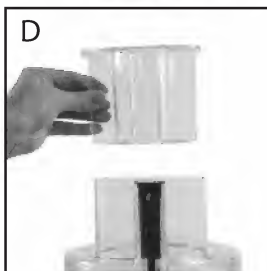
### LARGER FOODS

1. Insert the small food pusher inside of the large food pusher. Use them together to guide ingredients through the large feed chute. (C)

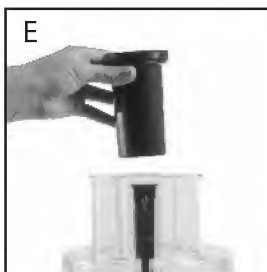


### SMALLER FOODS OR LIQUIDS

1. Insert the large food pusher into the large feed chute of the lid. (D) Push down until the large food pusher clicks into place and rests at the bottom of the feed chute.
2. Place food to be processed in the opening of the large food pusher. Use the small food pusher to guide ingredients through the center of the large food pusher. The small food pusher can be removed to add liquid or additional foods. (E)



**Note:** The large food pusher must remain in the large feed chute in order for the processor to operate.







## USING THE SPEED CONTROLS

**Note:** If the food processor does not run, make sure the workbowl and lid are properly locked on the base and the large food pusher is fully in place. There is an automatic safety lock that causes the food processor to stop working if the large food pusher pops out and/or the lid and workbowl are not properly locked in place.

The controls are located on the front of the base. See the speed chart for food processing and speed recommendations. Various speeds are used for chopping, mixing, and slicing/shredding. When these functions are selected the processor will run continuously until the OFF/PULSE button is pressed to stop. (F)



1. Plug in the appliance to turn it on.
2. Select low, medium or high speed depending on what task you are completing. Press and release PULSE button to pulse.
3. To stop, press OFF|PULSE.
4. Always unplug the appliance when not in use.

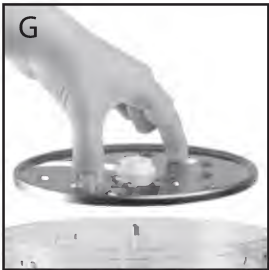
PULSE	LOW - SPEED 1	MED - SPEED 2	HIGH - SPEED 3
Use for precise control when chopping/mixing	Use for Mixing Dough (continuous processing)	Slicing and Shredding (continuous processing)	Chopping and Mixing (continuous processing)
Fresh herbs Nuts Bread crumbs Meat	Bread dough Crusts	Vegetables including <ul style="list-style-type: none"> <li>• potatoes</li> <li>• onions</li> <li>• cucumbers</li> <li>• cabbage</li> <li>• carrots</li> </ul> Fruit Cheese (freeze 30 min. prior) Chocolate	Vegetables including <ul style="list-style-type: none"> <li>• potatoes</li> <li>• onions</li> <li>• cucumbers</li> </ul> Fruit Bread crumbs Meat Sauces, Batters, Dips
			

## USING THE REVERSIBLE SLICING/SHREDDING DISC IN THE LARGE WORKBOWL



1. Lock the large workbowl into position.
2. Place blade shaft onto center post in large workbowl.
3. Insert your fingers in the 2 large round holes on the disc with the desired side up (slicing or shredding) and place disc onto blade shaft in workbowl (G). You may need to rotate the disc slightly so it fits onto post.
4. Place lid on workbowl and lock into place by rotating counterclockwise.
5. Place food in feed chute and use food pusher to guide foods towards the slicing/shredding disc.
6. Press MEDIUM speed button; press lightly but firmly on food pusher to guide food through processor.

**Note:** Heavy pressure on the pusher does not speed the work; use the pusher only as a guide. Let the processor do the work.





- When finished, press OFF|PULSE and allow the disc to stop revolving and unplug appliance before removing lid. Twist lid clockwise to unlock and remove.
- Carefully remove slicing/shredding disc using the finger holes to lift straight up. Pull blade shaft out of the workbowl. Unlock workbowl by turning it clockwise and lift off base.
- Empty workbowl.
- Unplug appliance when not in use.

## USING THE SLICING/SHREDDING DISC WITH THE SMALL WORKBOWL



- Lock large workbowl into position on food processor base.
- Place blade shaft onto center post in large workbowl.
- Place small workbowl in large workbowl, fitting the tabs on the outside of the small bowl into the notches on the large workbowl. This will hold the small bowl firmly in place. (H)
- Carefully place the slicing/shredding disc onto the blade shaft. (I)
- Place lid on workbowl and lock into place by rotating lid counterclockwise.
- Follow remaining steps as indicated in USE THE SLICING/SHREDDING DISC IN THE LARGE WORKBOWL.



## HELPFUL TIPS WHEN SLICING OR SHREDDING

- Before slicing round fruits and vegetables through the processor cut a thin slice from the bottom so food will be more stable. Place food cut side down in the feed chute.
- Always remove seeds, core and pits before processing.
- Select foods that are firm and not over ripe.
- Remove the core from hard vegetables, such as cabbage.
- When slicing thinner vegetables cut them just short of the length of the feed chute; stand them vertically in the feed chute so they are solidly packed and cannot turn or tilt.
- A few large pieces of food may remain on top of the disc after slicing or shredding. If desired, cut these by hand and add to mixture.
- Soft and semi hard cheeses should be well chilled before shredding. For best results with soft cheeses such as mozzarella, freeze 15-20 minutes before processing. Cut to fit feed chute and process using even pressure.
- To slice uncooked meat, cut or roll food to fit the feed chute. Remove all visible fat. Wrap and freeze food until hard to the touch but not solidly frozen, 30 minutes to 2 hours depending on the thickness of the food. Check to be sure you can still pierce the food with the tip of a sharp knife. If not, allow to thaw slightly and process using even pressure.

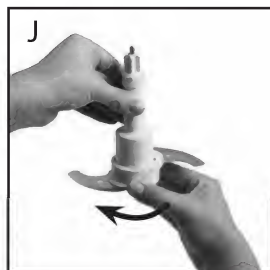
- To slice cooked meat, including salami and pepperoni, food should be very cold. Cut in pieces to fit feed chute and process food using firm, even pressure.
- Remove the slicing/shredding disc before removing the workbowl from the processor.

## USING THE S BLADE IN THE LARGE WORKBOWL



1. Lock workbowl in place on base.
2. Carefully insert the blade shaft into the S Blade. When the S Blade gets to the bottom of the shaft, turn clockwise to lock (J). You will feel it lock into place.
3. Place blade and shaft attachment in workbowl on center post.

**Note:** The blade attachments are very sharp. Use caution when handling and storing.



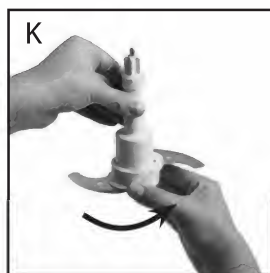
4. Place food in workbowl.
5. Place lid on workbowl and lock into place by rotating lid counterclockwise.
6. Make sure the large and small food pushers are securely in place in food chute. Never use your fingers to direct food through chute.
7. Press speed button to process.
8. To add food or liquid while processor is running, remove small food pusher and insert through the feed chute. Replace small food pusher in chute.
9. When finished, press the OFF|PULSE button and allow blades to stop revolving before removing lid. Twist lid clockwise to remove from the workbowl.

**Important:** Be sure S blade has completely stopped spinning and unplug appliance before removing lid from processor.

10. To unlock workbowl, turn it clockwise and lift off base.
11. Carefully remove S blade by pulling blade shaft straight up and empty workbowl.

**Note:** To remove S Blade from blade shaft, turn counterclockwise and pull blade shaft out from bottom. (K)

12. Unplug appliance when not in use.

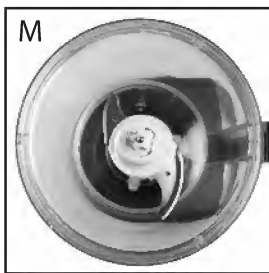




## USING THE MINI S BLADE IN THE SMALL WORKBOWL



1. Lock large workbowl into position on food processor base.
2. Place blade shaft onto center post in large workbowl.
3. Place small workbowl in large workbowl, fitting the tabs on the outside of the small bowl into the notches on the large workbowl. This will hold the small bowl firmly in place (L).
4. Carefully place the Mini S Blade on the blade shaft in bottom of small workbowl. When the Mini S Blade gets to the bottom of the blade shaft, turn the blade clockwise to lock the blade into place. (M)
5. Place lid on workbowl and lock into place by rotating lid counterclockwise.
6. Follow remaining steps as outlined in USING THE S BLADE IN THE LARGE WORKBOWL.



**Important:** Discs and blades must be removed before removing small workbowl.

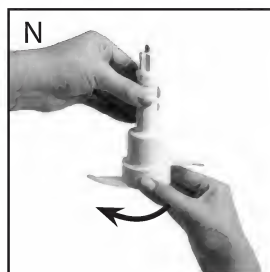
## HELPFUL TIPS FOR USING THE S BLADE(S)

- The processor works very quickly, watch carefully to avoid over-processing foods.
- For best results, process foods that are about the same size.
- When chopping cooked or raw meat, the food should be very cold.
- Processing nuts or other hard foods may scratch the surface finish on the inside of the bowl.
- Do not overfill the bowl.
- Never walk away from the processor while it is on.
- Use hot but NEVER boiling liquids.
- The large workbowl has a capacity of 4 cups (32 oz.) for liquid and 10 cups (80 oz.) for dry foods; the small workbowl can process up to 3 cups.

## USING THE DOUGH BLADE

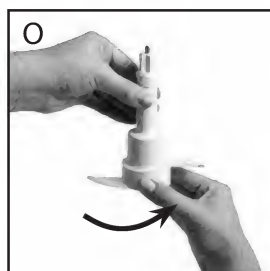


**Important:** The dough blade can only be used with the large workbowl. Only run the processor on LOW speed when using the dough blade.



1. Lock large workbowl onto base.
2. Place dough blade on blade shaft and turn it clockwise to lock it onto bottom of shaft. You will feel it lock into place. (N) Push dough blade and shaft down onto center post in workbowl until it is fully seated.
3. Insert all the dry ingredients into the workbowl.
4. Place cover on workbowl. Secure large and small food pushers in feed chute and process on LOW speed.
5. With appliance running, add liquids through the opening in the large food pusher. When finished, press OFF/PULSE to stop the blade. Twist lid clockwise to remove.

**Important:** Allow the blade to stop revolving completely and unplug before removing lid.



6. To unlock workbowl, turn it clockwise and lift off base.
7. Carefully remove dough blade by pulling shaft straight up and empty workbowl. To remove dough blade from shaft, turn blade counterclockwise and lift off the shaft (O).
8. Unplug appliance when not in use.

## HELPFUL TIPS WHEN USING THE DOUGH BLADE

- For best results do not prepare recipes using more than 3½ cups flour.
- Begin with 1 cup less than the maximum amount of flour and add additional flour, as needed, once mixture is well blended.
- Pour liquid through the opening in the large food pusher in a slow steady stream.
- Knead dough no longer than one minute.
- Do not leave processor unattended during operation.

## GENERAL TIPS FOR USING THE PROCESSOR

- Organize processing tasks to avoid multiple cleanups of the bowl; process dry before wet.
- The processor will be more efficient if filled no more than ½ to ⅔ full.
- If shredded, sliced or diced food piles up on one side of the bowl, stop the processor and redistribute the food using a spatula.
- To take advantage of the speed of the processor, drop foods through the feed chute with the processor running.
- To minimize slender foods, such as carrots or celery, from falling over in the feed chute, cut food into several pieces and pack the feed chute with the food.

- Apply light pressure on the pusher for soft foods (berries and tomatoes) and slightly more pressure for hard foods (onions and potatoes).
- Do not process foods that are so frozen or hard that the tip of a knife cannot be inserted into the food.
- If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the processor and unplug, then remove the blade. Gently remove food from the blade.
- When chopping sticky dried fruits, place the fruits in the freezer for about 10 minutes and add a little flour or sugar to keep the pieces from sticking together.
- When preparing cake or cookie batter, use the S blade to cream fat and sugar first and add dry ingredients last. Place nuts and fruit on top of flour mixture to prevent over chopping. Process nuts and fruits using short pulses to blend with other ingredients.
- When using the slicing/shredding disc, do not let the food accumulate too high (over  $\frac{2}{3}$  full); stop and empty the workbowl.
- Do not use the processor to:
  - Grind coffee beans, bones, grains or hard spices
  - Liquefy fruits and vegetables
  - Slice or chop warm meat

## CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts. Refer service to a qualified service professional.

**Important:** Always unplug your processor from the outlet before cleaning.

## CLEANING

**Important:** Blades are sharp. Handle blades and discs carefully.

- Completely disassemble processor parts before washing.
- Rinse parts immediately after processing for easier cleaning.
- Wipe base and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, nonabrasive cleaner. Do not immerse base in liquid.
- All removable parts can be washed by hand. The removable parts can be washed in the dishwasher, top rack only (P). Hand-washing of plastic parts will help to maintain the food processor's appearance.
- Some staining of parts may occur. If so, make a paste of 2 tablespoons of baking soda and 1 tablespoon of water. Apply to stains and let stand overnight. Rinse and dry.
- Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.
- Do not allow blades or discs to soak in water for long periods of time.
- Remember to clean the internal shafts of the chopping blades. Use a brush to remove any residual food particles.
- If you are having trouble closing the lid over the large workbowl, apply a small amount of vegetable oil to the rim of the lid and workbowl. This should make the pieces work more smoothly.



## CLEANING TIPS

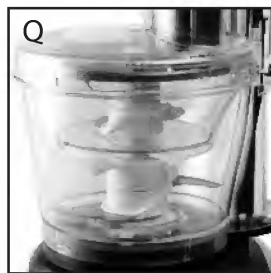
- For quick clean up, combine 1 cup warm water and a drop of liquid dish soap in the food processor workbowl.
- Cover and process on MEDIUM speed for about 30 seconds.
- Discard liquid, rinse and dry parts thoroughly.

**Important:** Do not place the processor parts in boiling liquids.

## STORAGE

Store all the accessories in the food processor (Q).

1. Lock large workbowl into position on food processor base.
2. Carefully insert the blade shaft into the S Blade. When the S Blade gets to the bottom of the shaft, turn clockwise to lock. You will feel it lock into place.
3. Insert the blade shaft, with S Blade attached, into the dough blade.
4. Place blades and shaft attachment in workbowl on center post.
5. Place small workbowl in large workbowl, fitting the tabs on the outside of the small bowl into the notches on the large workbowl. This will hold the small bowl firmly in place.
6. Carefully place the Mini S Blade on the blade shaft in bottom of workbowl.
7. Insert your fingers in the 2 large holes on the reversible slicing/shredding disc and place disc onto blade shaft in workbowl.
8. Place lid on workbowl and lock into place by rotating lid clockwise.
9. Insert the large food pusher into the large feed chute of the lid.
10. Insert the small food pusher.
11. Wrap cord underneath unit and store.



# TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
<b>Food Processor doesn't run</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure the large work bowl and lid are properly aligned and locked in place and the large food pusher is inserted in the feed chute.</li><li>• Check to make sure the food processor is plugged in.</li><li>• If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.</li><li>• Unplug the food processor, and then plug it back into the outlet.</li></ul>
<b>Food processor not shredding or slicing properly</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure the disc is installed properly.</li><li>• Make sure ingredients are suitable for slicing or shredding.</li></ul>
<b>If lid won't close</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure the disc is installed correctly.</li><li>• Try to close again with the large food pusher removed.</li><li>• Make sure there is no food or other object blocking the interlock system.</li></ul>

If the problem is not due to one of the above items, see the “Warranty and Customer Service” section of this Use and Care Manual. Do not return the food processor to the retailer. Retailers no not provide service.

## WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

For support or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult our Product Protection Center at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica).

### Three-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

#### What does my warranty cover?

- Your warranty covers any defect in material or workmanship provided; however, the liability of Spectrum Brands Inc. will not exceed the purchase price of product.

#### How long is the warranty period?

- Your warranty extends three years from the date of original purchase with proof of purchase.

#### What support does my warranty provide?

- Your warranty provides you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

#### How do you get support?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

#### What does my warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

#### How does state law affect my warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.



POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

# INSTRUCCIONES

## IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- La unidad cuenta con un sistema de entrecierre de seguridad. La unidad no funcionará a no ser que el recipiente grande esté bien asegurado sobre la base, la tapa esté cerrada de forma segura sobre el recipiente grande, y el empujador de alimentos grande esté colocado en el tubo de alimentación grande. Si el empujador de alimentos grande se sale del tubo de alimentación grande, el aparato se apagará.
- Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no coloque el procesador de alimentos en agua ni en otro líquido.
- Se requiere la supervisión de un adulto cuando algún electrodoméstico está siendo utilizado cerca de los niños.
- Desenchufe el tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalar o retirar piezas y antes de limpiar.
- Evite el contacto con las cuchillas y las piezas móviles.
- No opere ningún aparato que tenga el cable o enchufe dañado o después de ocurrir una falla de funcionamiento o si se ha dejado caer o dañado de cualquier manera. Llame al número de servicio para el consumidor que aparece en este manual.
- Este aparato tiene marcas importantes en la clavija del enchufe. Ni el enchufe accesorio ni el conector del cable (si el enchufe está moldado en el cable) son aptos para reemplazamiento. Si se daña, el aparato debe ser reemplazado.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante de este aparato puede ocasionar incendio, descarga eléctrica o una lesión.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- Para reducir los riesgos de lesiones graves a personas o de daños al procesador de alimentos, mantenga las manos y los utensilios lejos del recipiente mientras procese alimentos. Puede utilizar una espátula raspadora pero sólo cuando el procesador de alimentos no esté funcionando.
- Nunca introduzca los alimentos con la mano. Siempre utilice el empujador de alimentos.
- Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca cloque la cuchilla ni los discos sobre la base sin antes colocar el recipiente correctamente en su lugar.
- Asegúrese de que la tapa esté bien asegurada en su lugar antes de hacer funcionar el electrodoméstico.
- No coloque el electrodoméstico sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni adentro de un horno caliente.
- No intente anular el mecanismo de entrecierre de la tapa.
- No utilice el electrodoméstico para otro fin que no sea para el que fué diseñado.
- Este producto está diseñado para ser utilizado sólo para uso doméstico.
- No abra la tapa hasta que la cuchilla o el disco haya parado completamente.
- La potencia eléctrica máxima clasificada para este producto fue obtenida con la cuchilla para masa.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

**Nota:** El procesamiento de alimentos bajos en contenido líquido puede opacar el acabado del recipiente.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

## CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

### ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

### TORNILLO DE SEGURIDAD

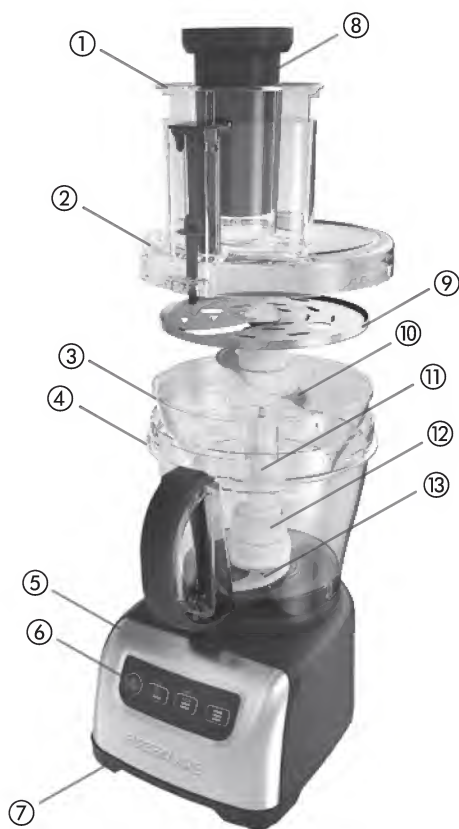
**Advertencia:** Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

### CABLE ELÉCTRICO

1. El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto, a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
2. Cables de alimentación separables más largos o cables de extensión están disponibles y pueden ser utilizados si se ejerce el cuidado debido.
3. Si se utiliza un cable separable o de extensión,
  - a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
  - b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
  - c) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

**Nota:** Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame al número de Servicios para el Cliente que aparece en estas instrucciones.

## Conozca su Procesador de Alimentos de 12 Tazas de Farberware®



- |   |   |
|---|---|
| 1. Empujador de alimentos grande<br>(pieza no. FP3000FBS-11)          | 8. Empujador de alimentos pequeño<br>(pieza no. FP3000FBS-01)             |
| 2. Tapa (con tubo de alimentación grande)<br>(pieza no. FP3000FBS-02) | 9. Disco reversible para rebanar/<br>desmenuzar (pieza no. FP3200FBS-03)  |
| 3. Recipiente pequeño<br>(pieza no. FP3000FBS-08)                     | 10. Cuchilla S mini (para recipiente pequeño)<br>(pieza no. FP3200FBS-05) |
| 4. Recipiente grande<br>(pieza no. FP3000FBS-07)                      | 11. Vástago de la cuchilla<br>(pieza no. FP3200FBS-10)                    |
| 5. Base   | 12. Cuchilla para masa<br>(pieza no. FP3000FBS-04)                        |
| 6. Panel de control   | 13. Cuchilla S (para recipiente grande)<br>(pieza no. FP3000FBS-06)       |
| 7. Pies resistentes al deslizamiento                                  |   |

# CÓMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

## PRIMEROS PASOS





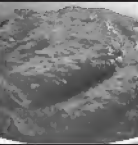
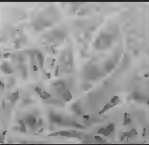
- Retire todo material de empaque, cualquier etiqueta y la tira plástica alrededor del enchufe.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor, visite [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según se indica en la sección de Cuidado y limpieza de este manual.

**Precaución:** Manipule las cuchillas y los discos con sumo cuidado. Estos están muy afilados.

- Seleccione un área del mostrador que esté seca y nivelada donde colocar el electrodoméstico para su uso, que permita la circulación de aire a su alrededor para facilitar la ventilación adecuada del motor.

## USO DE SU PROCESADOR DE ALIMENTOS

1. Determine si va a utilizar la cuchilla S, la cuchilla S mini, la cuchilla para masa o el disco para rebanar/desmenuzar.

CUCHILLA S	CUCHILLA S MINI	CUCHILLA PARA MASA	Disco Para Rebanar/Desmenuzar
			
PICAR, HACER PURÉ, MEZCLAR	PICAR, HACER PURÉ, MEZCLAR (cantidades pequeñas)	AMASAR, MEZCLAR	REBANAR, DESMENUZAR, RAYAR
			
VELOCIDAD ALTA O PULSO	VELOCIDAD ALTA O PULSO	VELOCIDAD BAJA	VELOCIDAD MEDIANA

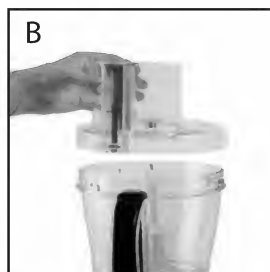
**Importante:** Siempre asegúrese de que el procesador de alimentos esté desenchufado y colocado sobre una superficie plana, nivelada antes de comenzar a ensamblarlo.

2. Coloque el recipiente sobre la base con el asa mirando hacia delante a un ángulo de 45 grados, apuntando hacia la izquierda.
3. Sostenga el recipiente en su lugar sujetándolo por el mango. Gire el recipiente hacia la izquierda para asegurarlo en posición sobre la base. Escuchará un clic cuando quede enchancado de forma segura en su lugar. (A)



**Nota:** Asegúrese de asegurar el recipiente en su lugar antes de conectar las cuchillas o los discos y la tapa.

4. Conecte la cuchilla o el disco seleccionado al vástago de la cuchilla en el fondo del recipiente grande (instrucciones para discos y cuchillas individuales se encuentran a continuación en este manual).
5. Coloque la tapa sobre la parte superior del recipiente, alineando las lengüetas y girándolas hacia la izquierda para asegurarlas en su lugar. La tapa está cerrada cuando hace un clic al caer encajada firmemente en su lugar. La tapa solo se cerrará cuando el tubo de alimentación esté alineado con el asa del recipiente. (B)



## USO DEL TUBO DE ALIMENTACIÓN Y EMPUJADORES DE ALIMENTOS

**Nota:** Antes de operar el procesador de alimentos, asegúrese de que el recipiente, las cuchillas y la tapa estén ensamblados correctamente en la base del procesador de alimentos.

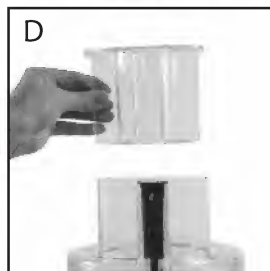
### ALIMENTOS MÁS GRANDES

1. Inserte el empujador de alimentos pequeño adentro del empujador de alimentos grande. Utilícelos juntos para guiar los ingredientes a través del tubo de alimentación grande. (C)

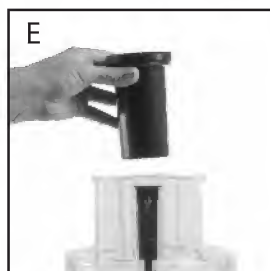


### ALIMENTOS MÁS PEQUEÑOS O LÍQUIDOS

1. Inserte el empujador de alimentos grande adentro del tubo de alimentación grande de la tapa. (D) Empújelo hacia abajo hasta que el empujador de alimentos grande encaje en su lugar y descanse en el fondo del tubo de alimentación.
2. Coloque los alimentos a procesar en la apertura del empujador de alimentos grande. Utilice el empujador de alimentos pequeño para guiar los ingredientes a través del centro del empujador de alimentos grande. El empujador de alimentos pequeño puede ser removido para añadir líquido o alimentos adicionales. (E)



**Nota:** El empujador de alimentos grande debe mantenerse dentro del tubo de alimentación grande para que el procesador de alimentos funcione.







## USO DE LOS CONTROLES DE VELOCIDAD

**Nota:** Si el procesador de alimentos no funciona, asegúrese de que el recipiente y la tapa estén asegurados adecuadamente sobre la base y que el empujador de alimentos grande esté insertado completamente en su lugar. Un cierre automático de seguridad causa que el procesador de alimentos pare de funcionar si el empujador de alimentos grande salta hacia afuera y/o la tapa y el recipiente no están asegurados en su lugar de forma adecuada.

Los controles están localizados en el frente de la base. Consulte la tabla de velocidades para recomendaciones de procesamiento de alimentos y velocidad. Varias velocidades son utilizadas para picar, mezclar y rebanar/desmenguar. Cuando estas funciones sean seleccionadas, el procesador de alimentos funcionará continuamente hasta que el botón de apagado/pulso (OFF/PULSE) sea presionado para detener la función. (F)



1. Enchufe el aparato para encenderlo.
2. Seleccione la velocidad baja, mediana o alta dependiendo de la tarea que vaya a realizar. Para utilizar la función de pulso (PULSE), presione y suelte el botón.
3. Para parar, presione apagado/pulso (OFF/PULSE).
4. Siempre desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

PULSO (PULSE)	BAJA (LOW) VELOCIDAD 1	MED VELOCIDAD 2	ALTA (HIGH) VELOCIDAD 3
<b>Utilice para control preciso cuando esté picando o mezclando</b>	<b>Utilice par mezclar masa</b> (procesamiento continuo)	<b>Para picar y desmenuzar</b> (procesamiento continuo)	<b>Para picar y mezclar</b> (procesamiento continuo)
Hierbas frescas Nueces Migas de pan Carne	Masa de pan Cortezas	Vegetales, incluyendo <ul style="list-style-type: none"> <li>• papas</li> <li>• cebollas</li> <li>• pepinos</li> <li>• col</li> <li>• zanahorias</li> </ul> Fruta Queso (congele 30 minutos antes) Chocolate	Vegetales, incluyendo <ul style="list-style-type: none"> <li>• papas</li> <li>• cebollas</li> <li>• pepinos</li> </ul> Fruta Migas de pan Carne Salsas, mezclas, dips
			

## USO DEL DISCO REVERSIBLE PARA REBANAR/DESMENUZAR EN EL RECIPIENTE GRANDE



1. Asegure el recipiente grande en posición.
2. Coloque el vástago de la cuchilla sobre el poste central en el recipiente grande.
3. Inserte sus dedos en los dos orificios grandes en el disco con el lado deseado hacia arriba (par rebanar o desmenuzar) y coloque el disco sobre el vástago de la cuchilla en el recipiente. (G) Quizás tenga que girar el disco un poco para que se acomode sobre el poste.
4. Coloque la tapa sobre el recipiente y asegure en su lugar, girándola hacia la izquierda.
5. Coloque los alimentos en el tubo de alimentación. Y utilice el empujador de alimentos para guiar los alimentos hacia el disco para rebanar/desmenuzar.
6. Presione el botón de la velocidad mediana (MEDIUM), presione el empujador de alimentos ligeramente pero a la vez firmemente para guiar los alimentos a través del procesador.





**Nota:** Ejercer presión fuerte sobre el empujador no hará el trabajo más rápido; utilice el empujador solo como una guía. Deje que el procesador haga el trabajo.

7. Cuando haya terminado, presione el botón de apagado/pulso (OFF/PULSE) y permita que el disco pare de girar, luego desenchufe el aparato antes de retirar la tapa. Gire la tapa hacia la izquierda para abrir y retirarla.
8. Cuidadosamente, retire el disco para rebanar/desmenuzar utilizando los orificios para los dedos para alzarla directo hacia arriba. Tire del vástago para sacarlo del recipiente, gire el recipiente hacia la izquierda para liberarlo y sacarlo de la base.
9. Vacíe el recipiente.
10. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

## USO DEL DISCO REVERSIBLE PARA REBANAR/DESMENUZAR EN EL RECIPIENTE PEQUEÑO



1. Asegure el recipiente grande en posición sobre la base del procesador de alimentos.
2. Coloque el vástago de la cuchilla sobre el poste central en el recipiente grande.
3. Coloque el recipiente pequeño dentro del recipiente grande, acomodando las lengüetas en el exterior del recipiente pequeño dentro de las muescas en el recipiente grande. Esto mantendrá el recipiente pequeño firmemente en su lugar. (H)
4. Coloque cuidadosamente el disco para rebanar/desmenuzar sobre el vástago de la cuchilla. (I)
5. Coloque la tapa sobre el recipiente y asegure en posición, girando la tapa hacia la izquierda.
6. Siga el resto de los pasos indicados en la sección USO DEL DISCO PARA REBANAR/DESMENUZAR EN EL RECIPIENTE GRANDE.



## CONSEJOS ÚTILES PARA REBANAR Y DESMENUZAR

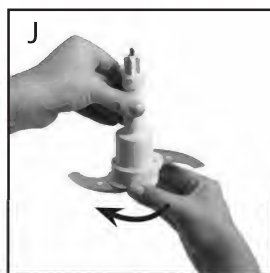
- Antes de rebanar frutas redondas y vegetales en el procesador, corte una rebanada fina en la parte inferior para que los alimentos estén más equilibrados. Coloque los alimentos con la parte cortada hacia abajo en el tubo de alimentación.
- Siempre extraiga las semillas pequeñas, el centro y las semillas grandes antes de procesar.
- Seleccione los alimentos que estén firmes y no demasiado maduros.
- Extraiga el centro de los vegetales duros, como la col.
- Cuando rebane vegetales más finos, córtelos de la medida del largo del tubo de alimentación. Colóquelos en posición vertical en el tubo de alimentación de modo que formen un grupo sólido y no puedan girar o inclinarse.
- Unos cuantos pedazos grandes de alimentos pueden quedar en la parte superior del disco después de rebanar o desmenuzar. Si desea, córtelos a mano y añádalos a la mezcla.

- Los quesos blandos o semiduros deben enfriarse bien antes de desmenuzar. Para obtener mejores resultados con los quesos suaves como el queso mozzarella, congélelo por 15 a 20 minutos antes de procesarlo. Córtelo para que se acomode en el tubo de alimentación y procéselo utilizando presión uniforme.
- Para rebanar carne cruda, corte o haga un rollo para se acomode en el tubo de alimentación. Elimine toda grasa que sea visible. Enrolle y congele hasta que la carne se sienta dura al tocarla pero no sólida, de 30 minutos a 2 horas dependiendo del grosor. Verifique para asegurarse de que todavía puede pincharla con la punta de un cuchillo afilado. Si no puede, permita que se descongele ligeramente y procésela utilizando presión uniforme.
- Para rebanar carne cocinada, incluyendo el salami y los salchichones, los alimentos deben estar bien fríos. Corte en pedazos que se acomoden en el tubo de alimentación y procese utilizando una presión firme y uniforme.
- Retire el disco para rebanar/desmenuzar antes de retirar el recipiente del procesador.

## USO DE LA CUCHILLA S EN EL RECIPIENTE GRANDE

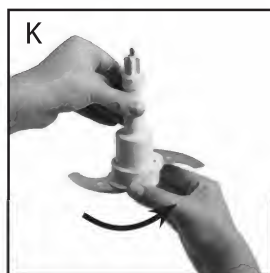


1. Asegure el recipiente en posición sobre la base.
2. Cuidadosamente inserte el vástago de la cuchilla dentro de la cuchilla S. Cuando la cuchilla S llegue al fondo del vástago, gírela hacia la derecha para asegurarla. (J) Usted sentirá cuando se asegura en su lugar.
3. Coloque la cuchilla y el vástago en el recipiente sobre el poste central.



**Nota:** Los accesorios de la cuchilla tienen mucho filo. Utilice precaución al manejar y almacenarlos.

4. Coloque los alimentos en el recipiente.
5. Coloque la tapa sobre el recipiente y asegure en posición, girando la tapa hacia la izquierda.
6. Asegúrese de que ambos, el empujador grande y el pequeño estén asegurados en su lugar dentro del tubo de alimentación. Nunca utilice sus dedos para dirigir los alimentos a través del tubo.
7. Presione el botón de la velocidad deseada para procesar.
8. Para añadir alimentos o líquido mientras el procesador está funcionando, retire el empujador pequeño e insértelo a través del tubo de alimentación. Coloque de nuevo el empujador de alimentos pequeño en el tubo de alimentación.
9. Cuando haya terminado, presione el botón de apagado/pulso (OFF/PULSE) y permita que las cuchillas paren de girar antes de retirar la tapa. Gire la tapa hacia la derecha para retirar del recipiente.



**Importante:** Asegúrese de que la cuchilla S haya parado completamente de girar y desenchufe el aparato antes de retirar la tapa del procesador.

10. Para liberar el recipiente, gírelo hacia la izquierda y sáquelo de la base.
11. Cuidadosamente retire la cuchilla S, tirando del vástago de la cuchilla directo hacia arriba y vaciando el recipiente.

**Nota:** para retirar la cuchilla S del vástago de la cuchilla, gírela hacia la izquierda y hale el vástago de la cuchilla para sacarlo del fondo. (K)

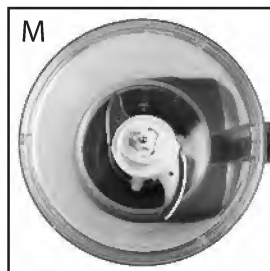
12. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.



## USO DE LA CUCHILLA S MINI EN EL RECIPIENTE PEQUEÑO



1. Asegure el recipiente en posición sobre la base del procesador de alimentos.
2. Coloque el vástago de la cuchilla sobre el poste central del recipiente grande.
3. Coloque el recipiente pequeño dentro del recipiente grande, acomodando las lengüetas en el exterior del recipiente pequeño dentro de las muescas en el recipiente grande. Esto mantendrá el recipiente pequeño firmemente en su lugar. (L)
4. Cuidadosamente coloque la cuchilla S mini sobre el vástago de la cuchilla en el fondo del recipiente pequeño. Cuando la cuchilla S mini llegue al fondo del vástago de la cuchilla, gire la cuchilla hacia la derecha para asegurarla en su lugar. (M)
5. Coloque la tapa sobre el recipiente y asegure en su lugar girando la tapa hacia la izquierda.
6. Siga el resto de los pasos indicados en la sección USO DE LA CUCHILLA S EN EL RECIPIENTE GRANDE.



**Importante:** Los discos y las cuchillas deben removerse antes de retirar el recipiente pequeño.

## CONSEJOS ÚTILES PARA EL USO DE LAS CUCHILLA(S)

- El procesador funciona rápidamente, supervise de cerca los alimentos para evitar procesarlos en exceso.
- Para mejores resultados, se recomienda procesar alimentos de tamaños similares.
- Para picar carne cocinada o cruda, ésta debe estar bien fría.
- El procesar nueces u otros alimentos duros puede rayar el acabado de la superficie interior del recipiente.
- No llene demasiado el recipiente.
- Nunca desatienda el procesador mientras está en funcionamiento.

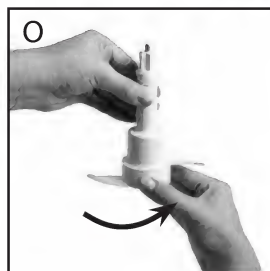
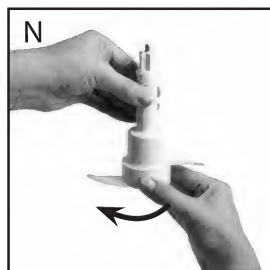
- Puede utilizar líquido caliente pero no hirviendo.
- El recipiente grande tiene una capacidad de 4 tazas (32 onzas) para líquido y 10 tazas (80 onzas) para alimentos secos; el recipiente pequeño puede procesar hasta 3 tazas.

## USO DE LA CUCHILLA PARA MASA



**Importante:** La cuchilla para masa sólo debe ser utilizada con el recipiente grande. Cuando utilice la cuchilla para masa, opere el procesador en la velocidad baja (BAJA) solamente.

1. Asegure el recipiente en la base.
2. Coloque la cuchilla para masa sobre el vástago de la cuchilla y gírela hacia la derecha para asegurarla a la parte inferior del vástago. Usted sentirá cuando se asegura en su lugar. (N) Empuje la cuchilla para masa y el vástago hacia abajo sobre el poste central en el recipiente hasta que esté completamente posicionado.
3. Añada todos los ingredientes secos en el recipiente.
4. Coloque la tapa sobre el recipiente. Asegure el empujador grande y el pequeño en el tubo de alimentación y procese a velocidad baja (LOW).
5. Con el aparato en funcionamiento, añada los líquidos a través de la apertura en el empujador de alimentos. Cuando haya terminado, presione el botón de apagado/pulso (OFF/PULSE) para detener la cuchilla. Gire la tapa hacia la derecha para retirarla.



**Importante:** Allow the blade to stop revolving completely and unplug before removing lid.

6. Para liberar el recipiente, gírelo hacia la izquierda y álcelo fuera de la base.
7. Con cuidado, retire la cuchilla para masa tirando del vástago directo hacia arriba y luego vacíe el recipiente. Para retirar la cuchilla para masa del vástago, gire la cuchilla hacia la izquierda y álcela fuera del vástago. (O)
8. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

## CONSEJOS ÚTILES PARA USAR LA CUCHILLA PARA MASA

- Para obtener los mejores resultados, no prepare recetas que requieran más de 3½ tazas de harina.
- Comience con 1 taza menos de la cantidad máxima de harina y agregue harina adicional una vez que la mezcla esté bien incorporada.
- Vierta líquido a través de la apertura en el empujador grande de manera que tenga un flujo lento y constante.
- No amase la masa más de 1 minuto.
- No desatienda el procesador mientras está en funcionamiento.

## CONSEJOS GENERALES PARA UTILIZAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

- Organice las tareas de procesamiento para evitar que el recipiente se limpie varias veces; procese los alimentos secos antes que los húmedos.
- El procesador será más eficiente si se llena a no más de  $\frac{1}{2}$  a  $\frac{2}{3}$  de su capacidad completa.
- Si los alimentos desmenuzados, rebanados o cortados en cubitos se apilan en un lado del recipiente, detenga el procesador y vuelva a distribuir los alimentos utilizando una espátula.
- Para aprovechar la velocidad del procesador, introduzca alimentos a través del tubo de alimentación mientras el procesador está en funcionamiento.
- Para reducir el riesgo de que los alimentos finos, como la zanahoria o el apio, caigan en el tubo de alimentación, corte los alimentos en varios pedazos y llene el tubo de alimentación por completo con alimento.
- Aplique una presión leve sobre el empujador cuando trabaje con alimentos blandos (frutos del bosque y tomates) y un poco más intensa si se trata de alimentos duros (cebollas y papas).
- No procese alimentos que están tan congelados o tan duros que no se puede insertar la punta de un cuchillo en ellos.
- Si un pedazo de alimento duro, como la zanahoria, se traba en la cuchilla, detenga el procesador y desenchúfelo. Suavemente, remueva el alimento de la cuchilla.
- Cuando pique frutas secas y pegajosas, coloque las frutas en el congelador por un aproximado de 10 minutos y agregue un poco de harina para evitar que los pedazos se peguen unos contra otros.
- Cuando prepare una torta o masa para galleticas, use la cuchilla S para batir la materia grasa y el azúcar primero. Coloque las nueces y las frutas arriba de la mezcla de harina para evitar picarlos en exceso. Procese las nueces y las frutas usando pulsos cortos hasta que se combinen con los otros ingredientes.
- Cuando use el disco para rebanar/desmenuzar, no deje que los alimentos se acumulen a un nivel demasiado alto (lleno más de  $\frac{2}{3}$ ); pare y vacíe el recipiente.
- No utilice el procesador para:
  - Rallar granos de café, huesos, granos o especias duras
  - Licuar frutas y vegetales
  - Rebanar o picar carnes tibias


## CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Si necesita servicio, acuda a personal de servicio calificado.

**Importante:** Siempre desenchufe su procesador del tomacorriente antes de limpiarlo.

## LIMPIEZA

**Importante:** Las cuchillas están afiladas. Maneje las cuchillas y los discos cuidadosamente.

- Desarme por completo las piezas del procesador antes de lavarlas.
  - Para facilitar la limpieza, enjuague las piezas del aparato inmediatamente después de procesar los alimentos.
  - Limpie la base y los pies de succión con un paño humedecido y séquelos bien. Las manchas persistentes pueden ser eliminadas, frotándolas con un paño humedecido con un limpiador suave, no abrasivo. No sumerja la base en ningún líquido.
  - Todas las piezas removibles pueden ser lavadas a mano. Las piezas removibles, pueden ser lavadas en la máquina lavaplatos, solo en la rejilla superior (P). El lavar a mano las piezas plásticas ayuda a mantener la buena apariencia del procesador de alimentos.
  - Es posible que aparezcan manchas en algunas piezas del procesador. Si esto ocurre, haga una pasta compuesta de 2 cucharadas de bicarbonato y 1 cucharada de agua. Aplique a las manchas y déjela reposar de un día para otro. Enjuague y seque.
  - No utilice almohadillas de fregar ni limpiadores en ninguna pieza que sea plástica o de metal.
  - No permita que las cuchillas ni los discos estén sumergidos en agua por mucho tiempo.
  - Recuerde limpiar los vástagos internos de las cuchillas de picar. Utilice un cepillo para remover remanentes de partículas de comida.
  - Si está teniendo problema para cerrar la tapa sobre el recipiente grande, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal al borde de la tapa y del recipiente. Esto debe hacer que las piezas trabajen con más suavidad.
- 
- El diagrama muestra la base del procesador de alimentos, etiquetada con la letra 'P'. A la derecha de la base, se muestran tres piezas desmontables: la tapa superior, el recipiente grande y el recipiente pequeño. Una flecha roja indica la dirección de desmontaje de la tapa superior.



## CONSEJOS DE LIMPIEZA

- Para una limpieza rápida, combine 1 taza de agua caliente y una gota de líquido de fregar en el recipiente del procesador de alimentos.
- Tape y procese en la velocidad mediana por un aproximado de 30 segundos.
- Deseche el líquido y enjuague bien.

**Importante:** No coloque las piezas del procesador en líquidos hirvientes.



# ALMACENAMIENTO

Almacene todos sus accesorios en el procesador de alimentos. (Q).

1. Asegure el recipiente grande en posición sobre la base del procesador de alimentos.
2. Cuidadosamente inserte el vástago de la cuchilla dentro de la cuchilla S. Cuando la cuchilla S llegue al fondo del vástago, gírela hacia la derecha para asegurarla. Usted sentirá cuando se asegure en su lugar.
3. Inserte el vástago de la cuchilla con la cuchilla S conectada, dentro de la cuchilla para masa.
4. Coloque las cuchillas y el vástago en el recipiente sobre el poste central.
5. Coloque el recipiente pequeño en el recipiente grande., acomodando las lengüetas en el exterior del recipiente pequeño entro de las muescas y asegure en su lugaren el recipiente grande.esto mantendrá el recipiente pequeño firmemente en su lugar.
6. Con cuidado, coloque la cuchilla S mini sobre el vástago de la cuchilla en el fondo del recipiente.
7. Inserte sus dedos en los 2 orificios grandes en el disco reversible para rebanar/ desmenuzar y coloque el disco sobre el vástago en el recipiente.
8. Coloque la tapa sobre el recipiente y asegure en posición rotando la tapa hacia la derecha.
9. Inserte el empujador de alimentos grande dentro del tubo de alimentación de la tapa.
10. Inserte el empujador pequeño.
11. Enrolle el cable debajo de la unidad y almacene.



# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El procesador de alimentos no funciona	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que el recipiente grande y la tapa estén alineados adecuadamente y asegurados en su lugar y que el empujador de alimentos grande esté insertado en el tubo de alimentación.</li><li>• Verifique que el procesador de alimentos esté enchufado.</li><li>• Si usted tiene una caja de cortacircuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.</li><li>• Desenchufe el procesador de alimentos y luego enchúfelo de nuevo al tomacorriente.</li></ul>
El procesador de alimentos no desmenuza o rebana adecuadamente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que el disco esté instalado correctamente.</li><li>• Asegúrese de los ingredientes sean apropiados para rebanar o desmenuzar.</li></ul>
Si la tapa no cierra	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que el disco esté instalado correctamente.</li><li>• Trate de cerrarla nuevamente , habiendo removido el empujador de alimentos grande.</li><li>• Asegúrese de no haya ningún alimento ni otro objeto obstruyendo el sistema de entrecierre.</li></ul>

Si el problema no se debe a uno de los mencionados anteriormente, consulte la sección Garantía y Servicio de este manual de Uso y cuidado. No devuelva el procesador de alimentos al minorista. Los minoristas no proveen servicio.

# INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado. Usted también puede consultar a nuestro Centro de Protección del Producto en [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica).

Garantía limitada de tres años  
(Solamente aplica en los Estados Unidos y el Canadá).

## ¿Qué cubre mi garantía?

- Su garantía cubre cualquier defecto de material o de mano de obra, siempre y cuando la responsabilidad de Spectrum Brands, Inc. no exceda el precio de compra del producto.

## ¿Por cuánto tiempo es valida la garantía?

- Su garantía se extiende por tres años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

## ¿Qué tipo de asistencia provee mi garantía?

- Su garantía le brinda un producto de reemplazo similar que sea nuevo o que ha sido restaurado de fábrica.

## ¿Cómo se puede obtener asistencia?

- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), o llame al número **1-800-231-9786**, para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245**.

## ¿Qué no cubre mi garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

## ¿Cómo afecta a mi garantía la ley estatal?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

# PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

## DURACIÓN

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por tres años a partir de la fecha original de compra.

### ¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

### ¿Donde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

### Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

### Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

**Nota:** Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

## ¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

TRES AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA  
(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por tres años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Servicio Técnico  
Monroe 3351  
CABA Argentina  
Tel: 0800 – 444 - 7296  
servicios@rayovac.com.ar

SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS  
LTDA.  
Portugal Nº 644  
Santiago – Chile  
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169  
Email: servicio@spectrumbrands.cl  
Call center: 800-171-051

Rayovac Varta S.A  
Carrera 17 Número 89-40  
Línea gratuita nacional  
018000510012

Aplicaciones Electromecánicas  
Calle 22 y 24 en Avenida 3 BLV de la torre  
Mercedes Benz  
200 mts norte y 50 mts este  
San José, Costa Rica  
Tel. (506) 2257-5716

Servicio Master  
Dirección: Capitán Rafael  
Ramos OE 1-85 y Galo plaza Iasso.  
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

Sedeblack  
Calle San Antonio Abad, Colonia Lisboa No 2936  
San Salvador, Depto. de San Salvador  
Tel. (503) 2284-8374

Kinal  
17 avenida 26-75, zona 11 Centro comercial  
Novicentro,  
Local 37 - Ciudad  
Guatemala  
Tel. (502)-2476-7367

Serviteca  
San Pedro Sula, B Los Andes, 2 calle -entre 11-12  
Avenida  
Honduras  
Tel. (504) 2550-1074

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112  
Col. Centro, Cuauhtemoc,  
México, D.F.  
Tel. 01 800 714 2503

LRM ELECTRONICA  
Managua - Sinsa Altamira 1.5  
kilómetros al norte  
Nicaragua  
Tel. (505) 2270-2684

Supermarcas  
Centro comercial El dorado,  
Plaza Dorado, Local 2.  
Panama  
Tel. (507) 392-6231

Servicio Central Fast Service  
Av. Angamos Este 2431  
San Borja, Lima Perú  
Tel. (511) 2251 388

Buckeye Service  
Jesús P. Piñero #1013  
Puerto Nuevo, SJ PR 00920  
Tel.: (787) 782-6175

Prolongación Av. Rómulo Betancourt  
Zona Industrial de Herrera  
Santo Domingo, República Dominicana  
Tel.: (809) 530-5409

Inversiones BDR CA  
Av. Casanova C.C.  
City Market Nivel Plaza Local 153  
Diagonal Hotel Melia,  
Caracas  
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com  
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

**Código de fecha / Date Code / Le code de date:**

**FP3200FBS 4.9A 120V~ 60Hz**

Comercializado por:  
Rayovac de México S.A de C.V  
Autopista México Querétaro  
No 3069-C Oficina 004  
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla  
Estado de México, C.P. 54040  
Mexico.

Tel: (55) 5831 – 7070

Servicio y Reparación  
Art. 123 No. 95  
Col. Centro, C.P. 06050  
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,  
Venta de Refacciones y Accesorios

01 800 714 2503

Importado por / Imported by:

RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.  
Humboldt 2495 Piso# 3  
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.  
C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:  
Rayovac de México S.A de C.V  
Autopista México Querétaro  
No 3069-C Oficina 004  
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla  
Estado de México, C.P. 54040

Mexico.

Tel: (55) 5831-7070

Para atención de garantía marque:  
01 (800) 714 2503

Importado por / Imported by:  
Spectrumbrands  
En Chile, Household Products Chile Ltda  
Av. Del Valle 570, Ofic. 704  
Ciudad Empresarial, Huechuraba  
Santiago - Chile  
Fono: (562) 2571 3700

Importado por / Imported by:  
Spectrumbrands S.A.  
Carrera 17 No.89-40  
Bogotá, Colombia  
Línea de atención al cliente: 018000510012

Made in People's Republic of China

Fabricado en la República Popular de China

© 2015 Farberware Licensing Company, LLC.  
All Rights Reserved.

Copyrights and Trademarks of Farberware Licensing Company, LLC, including FARBERWARE™ and FARBERWARE®, are used under license from Farberware Licensing Company, LLC.

Copyrights y marcas registradas de Farberware Licensing Company, LLC, incluyendo FARBERWARE™ y FARBERWARE®, se utilizan bajo licencia de Farberware Licensing Company, LLC.

T22-5002716  
113537 - 00 E/S